

HALALAN TOYYIBAN DALAM PENYEMBELIHAN

Perlu dilaksanakan dengan teliti supaya daging tidak tercemar dan memudaratkan kesihatan

Masyarakat Islam di Malaysia cukup prihatin dalam memilih makanan daripada sumber yang halal.

Bagaimanapun, saranan Islam bukan terhenti setakat mendapatkan makanan yang halal saja, malah juga toyyiban (baik).

Dalam al-Quran, seruan Halalan Toyyiban disebut dalam Surah al-Baqarah: 168 "...makanlah yang halal dan baik yang terdapat di bumi." dan dalam Surah al-Maidah: 88.

Toyyiban bermaksud aspek kebersihan, kesucian dan keselamatan juga dititikberatkan dalam pengurusan dan penyediaan makanan berkenaan.

Aidiladha yang bakal disambut Jumaat ini menyaksikan umat Islam di seluruh pelosok negara menunaikan kewajipan menyembelih ternakan korban.

Pengawai Penyelidik Institut Penyelidikan Produk Halal (IPPH), Universiti Putra Malaysia (UPM) Dr Yanty Noorzianna Abdul Manaf berkata, Halalan Toyyiban dalam penyediaan daging korban merangkumi urusan persiapan sebelum, semasa dan selepas proses penyembelihan.

Beliau berkata, proses penyembelihan dan pengendalian daging perlu dilaksanakan dengan teliti supaya daging berkenaan tidak tercemar dan seterusnya memudaratkan kesihatan umat Islam.

"Penyembelihan ternakan korban di rumah sembelihan berlesen atau

yang mendapat kelulusan pihak berwajib adalah lebih terjamin kebersihan dan keselamatannya.

"Ini kerana setiap daging yang dikeluarkan menjalani pemeriksaan Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV). Namun begitu, kebanyakan penyembelihan ternakan korban dilaksanakan di pekarangan masjid, surau, balai raya, padang awam, taman perumahan serta rumah persendirian.

"Pihak yang melaksanakan dan membantu pula terdiri daripada sukarelawan yang sudah tentunya tidak mahir. Oleh itu, bagi memastikan daging korban bersih dan selamat untuk dimakan, individu yang mengurus perlu memastikan aspek kebersihan dan keselamatan makanan diberi perhatian sewajarnya," katanya.

Yanty Noorzianna berkata, perkara yang perlu dititikberatkan sebelum penyembelihan adalah pengendalian ternakan korban di ladang.

"Tempat pemeliharaan harus bersih dan teratur. Ternakan korban perlu dibekalkan dengan makanan dan minuman yang bersih, mencukupi dan dihasilkan daripada sumber yang halal.

"JPV juga harus memeriksa keadaan ternakan korban dari segi fizikal, tahap kesihatan (bebas daripada penyakit berbahaya seperti John's, T.B. dan sebagainya) bagi memastikan ia tidak tercemar dengan pengambilan ubat dan hormon yang

boleh memberi kesan kepada pengguna.

"Selain itu, tempat penyembelihan dan alatan sembelihan perlu dipastikan dalam keadaan yang bersih dan selamat. Ia juga tidak boleh dilakukan berhampiran saliran awam," katanya.

Menurutnya, ternakan korban dibersihkan daripada najis dan sebarang kotoran sebelum disembelih. Penyembelih dan mereka yang terbabit dalam proses penyembelihan juga harus sihat dan tiada sebarang penyakit berjangkit bagi mengelak pencemaran mikrobiologi.

"Mereka juga disaran memakai sarung tangan, penutup kepala serta penutup pakaian. Ternakan korban hendak digantung dan dilapah di tempat yang bersih dan bersesuaian selepas disembelih.

"Pastikan ternakan korban ini digantung pada tiang yang tidak berkarat dengan ketinggian yang bersesuaian supaya ia tidak mencecah lantai, tanah atau rumput.

"Sekiranya ternakan korban dilapah di atas lantai, tanah atau rumput, permukaannya hendaklah dialas dengan pelapik yang sesuai dan bersih. Seterusnya, daging korban hendaklah dimasukkan dalam bekas yang bersih," katanya.

Beliau berkata, daging dipotong dengan menggunakan papan pemotong daging dari material yang bersih, selamat dan kukuh

serta dilakukan di atas meja atau lantai yang dialas.

"Daging yang dilapah perlu dipastikan bebas daripada sebarang keabnormalan dari segi warna, bau, kesan lebam dan tompokan darah.

"Kebersihan perlu dijaga kerana daging yang dicemari bakteria boleh menyebabkan penyakit kepada manusia. Di antara bakteria yang kerap kali mencemari daging adalah Escherichia coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Brucella abortus dan Clostridium botulinum.

"Masalah kesihatan yang boleh berlaku seperti keracunan makanan dan gangguan sistem pernafasan yang boleh menyebabkan kematian. Selepas selesai melapah, pastikan sisa korban diuruskan dengan baik bersesuaian dengan peraturan pihak berkuasa tempatan (PBT)," katanya.

Yanty Noorzianna berkata, Halalan Toyyiban dalam penyembelihan ternakan korban perlu diberi perhatian semua pihak.

"Satu langkah penyelarasan aktiviti penyembelihan ternakan korban perlu dilaksanakan dengan kerjasama agensi kerajaan, pembekal ternakan dan orang awam yang terbabit.

"Ini perlu dilakukan supaya aktiviti penyembelihan korban dapat dijalankan dengan lebih teratur, bersih dan mengambil kira kebajikan ternakan korban dan keselamatan makanan," katanya.



ANGGOTA polis bergotong-royong melapah dan memotong daging lembu korban pada majlis Ibadah Korban dan Akikah Ibu Pejabat Polis Daerah (IPD) Shah Alam, tahun lalu. - Gambar hiasan



Tempat penyembelihan dan alatan sembelihan perlu dipastikan dalam keadaan yang bersih dan selamat. Ia juga tidak boleh dilakukan berhampiran saliran awam

DR YANTY NOORZIANNA



PENDUDUK memegang lembu sambil berniat korban di Masjid al-Ehsan, Kampung Londang, Masjid Tanah, Melaka, tahun lalu. - Gambar hiasan



ANGGOTA polis bergotong-royong melapah dan memotong daging lembu korban pada majlis Ibadah Korban dan Akikah Ibu Pejabat Polis Daerah (IPD) Shah Alam, tahun lalu. - Gambar hiasan